



A
Cena Cuore
3,800
(税込4,180)

<i>Antipasto</i>	前菜盛り合わせ
<i>Zuppa</i>	本日のスープ
<i>Primo piatto</i> ~選べるパスタ~ *ハーフポーション	<ul style="list-style-type: none"> ・温泉もやしとセリ、海老と浅利のトマトソース ・ちりめんキャベツと白いんげん、サルシッチャのガーリックオイル(生パスタ) ・雲丹といたや貝柱のクリームソース
<i>Secondo piatto</i> ~選べるメイン~	<ul style="list-style-type: none"> ・真鯛と殻付き牡蠣のグリル ・牛ロースのグリル 赤ワインソース
<i>Dolce</i>	本日のデザート
<i>Bevande</i>	エスプレッソ / 紅茶

B
Cena Tanto
4,900
(税込5,390)

<i>Antipasto</i>	前菜盛り合わせ
<i>Risotto</i> *ハーフポーション	パルメザンチーズのリゾット 生ハムを添えて
<i>Pasta</i> *ハーフポーション	本日のパスタ
<i>Carne</i>	牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース
<i>Dolce</i>	デザート盛り合わせ
<i>Bevande</i>	エスプレッソ / 紅茶



C
Cena Inverno

6,000
(税込6,600)

8,000
(税込8,800)

ペアリングコース(ワイン2杯付き)

<i>Antipasto freddo</i>	生ハムとモンドールチーズ 殻付き牡蠣のグラタン
<i>Risotto</i>	菜の花のチーズリゾット 生ハム添え
<i>Pasta</i>	温泉もやしとセリ、海老と浅利のトマトソース
<i>Secondo piatto</i>	北海道土幌リブロースとフォアグラ 赤ワインソース
<i>Dolce</i>	デザート盛り合わせ
<i>Bevande</i>	エスプレッソ / 紅茶

ペアリングコースをお選びの方は、下記のペアリングワインよりお好みの2杯をお選びください。

<i>Wine Pairing Dinner</i>	<i>Antipasto Freddo</i>	フェラーリ(スパークリングワイン)
ソムリエ厳選ペアリング	<i>Risotto</i>	コスタモリーノ(白ワイン)
グラスワイン	<i>Pasta</i>	バローロ(赤ワイン)
コースのお料理に合わせた	<i>Secondo piatto</i>	689(赤ワイン)
お飲み物をご用意いたしました。	<i>Dolce</i>	グラッパ(食後酒)





Course Menu
コースメニュー

お米の産地情報についてはスタッフにお尋ねください

【食物アレルギーが心配なお客さまへ】

1. 当店ではアレルギー 28 品目の使用リストをご用意しておりますのでスタッフにお尋ねください。
2. 当店で使用している魚介類には、えび・かに等が混在している場合があります。
3. アレルギー物質に対する感受性には個人差があります。使用する原材料の製造工場や店舗内においては、同一の調理器具・洗浄機を使用しておりますので、微量でも反応してしまう可能性のあるお客さまはご注意ください。

チャージ料として 200 (税込 220) を頂戴いたします